



HOTEL KRONE

Herbstzeit in Hirschberg

Vorspeisen und kalte Gerichte

Carpaccio vom Rinderfilet

Portwein-Birnen-Chutney, Feldsalat und Trüffel-Mayonnaise

18,50 €

Räucherfischmousse auf Malzbrot

Tomaten-Chutney, knuspriger Korallenchip

17,50 €

Tapas vom Kürbis – vegetarisch

Quiche, Mousse und eingelegter Gartenkürbis

16,50 €



Krone Herbstsalate

mit gegrilltem Kürbis, gratiniertem Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und gerösteten Walnüssen

16,50 €

Unser Ackersalat

mit Kartoffeldressing, gebratenen Speckwürfeln und Baguette-Croûtons

8,50 €

Krone Salate

Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan, serviert mit unserem hausgemachten Dressing

8,00 €

Brotzeit

Krone Schnitzel-Salat

Rohkost- und Blattsalate
Gebratene Schnitzelstreifen Wiener Art und Zitronenmayonnaise

18,50 €

Worscht Salat

Fleischwurst, Essiggurke, gekochtes Ei und Schnittlauch - auf Wunsch mit Käse –
Pommes frites

17,50 €

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.



HOTEL KRONE

Suppen:

Original Kashmir-Curry-Süppchen
Sweet-Chili-Black Tiger Garnele

11,50 €

Gartenkürbis-Suppe - vegan
mit Steirisches Öl und gerösteten Kernen

10,00 €



Krone Tagessuppe
Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages – lassen Sie sich überraschen!

7,50 €

Vegetarisch

Kohlrabi Medaillons - vegan
Pernod-Sud und Waldpilz-Crunch

als kleiner Gang
18,50 €

21,50 €

Rote Kohlroulade
Pilaw Reis und cremiges Schwarzwurzelgemüse

21,50 €

24,50 €

Frische Fische

Gegrilltes Filet vom Atlantiklachs
unter der Steinpilzkruste
Pastinaken-Musseline und Fenchelgemüse

als kleiner Gang
27,00 €

31,00 €

Odenwälder Forelle „Müllerin“
vom Forellenhof Spohn aus Heiligkreuzsteinnach
Petersilienkartoffeln und Ackersalat
- gerne für Sie am Tisch filetiert -

28,00 €

Lust auf Meer? Unsere Tagesempfehlung hält weitere Fischgerichte für Sie bereit – fragen Sie unser Servicepersonal.

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.



HOTEL KRONE

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €

Der Zwiebelrostbraten

aus dem Roastbeef geschnitten
Gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce
Handgeschabte Spätzle

32,50 €



Krone Schnitzel „Wiener Art“

aus dem Rücken vom Odenwälder Landschwein geschnitten
Pommes frites und Preiselbeerkompott

28,50 €

Krone Jägerschnitzel

Panierte Schweinefilet-Medaillons
Kräuter-Rahmsauce, gebratene Waldpilze und handgeschabte Spätzle

29,50 €

Sauerbraten aus der Hirschkalbskeule

Apfelrotkohl, geschmelzte Kartoffelknödel und Preiselbeersahne

30,00 €

Jägermeister

Medaillons vom Hirsch- und Hausschwein
Wilde Jus, Champignons in Rahm und handgeschabte Brettspätzle

36,00 €





HOTEL KRONE

Aus der Krone-Metzgerei | unsere Fleischspezialitäten

Rohgewicht

Krone Cut ca. 180g

Dr. Kohl ca. 300g

Rumpsteak aus unserem Reifeschrank
Ein absolutes Muss für Fleischliebhaber
unglaublich saftig mit feinem Eigengeschmack

33,00 €

39,00 €

Rinderfilet vom Weiderind
Das beliebteste Stück des Rindes
butterzart und schmackhaft

37,00 €

43,00 €

Wählen Sie Ihre Beilage

Pommes frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Petersilienkartoffeln | handgeschabte Spätzle
Gemüseallerlei | Krone Salat

(jede weitere Beilage + **5,00 €**)

und eine Sauce oder Butter

Unsere Jus | Rahmsauce | Pilzrahmsauce |
Weiße Riesling-Sauce | hausgemachte Kräuterbutter | Café de Paris Butter

(jede weitere Sauce + **4,00 €**)



ab 2 Personen:

Das Krone Chateaubriand
unverkennbar kerniger Fleischgeschmack

pro Person

59,00 €

Rinderfiletmittelstück
Rosa gebraten und am Tisch tranchiert
Beilagen und Sauce nach Wahl
Gemüseallerlei und Krone Salate

Zubereitungszeit ca. 35 min | ca. **800g Rohgewicht für 2 Personen**



HOTEL KRONE

Zum Nachtisch | auch mit zwei Gabeln!

Winterliebe

Vanillerahmeis mit warmen Rumtopf-Früchten

11,00 €

Mousse von der Zartbitterkuvertüre

Rotweineigen und Nougateis

12,00 €

Lauwarmer Karamell Macaron

gepickelte Kumquats und Cassis-Sorbet

13,00 €

Quitten Crumble im Glas

Beerenragout und Walnusseis

11,00 €

Einfach Eis

3 Kugeln mit und ohne Sahne

8,50 €

Nachtisch

„Der von heute“

7,50 €

